34e Année. — Tome LXVII N° 1745 Paris, 8 Décembre 1927

REVUE DE VITICULTURE

LES PREMIERS VŒUX DES CHAMBRES D'AGRICULTURE

(Suite et Fin.)

Nous avons exposé, dans un précédent article, ce que nous avons appelé la politique douanière des Chambres d'Agriculture. Nous considérions que la formule d'un protectionnisme modéré, d'esprit libre échangiste, pouvait assez bien servir à caractériser l'opinion des nouvelles Chambres en matière douanière.

Nous voudrions, aujourd'hui, passer en revue un certain nombre d'autres questions qui ont fait, également, l'objet des préoccupations des nouveaux organismes, quoique n'étant pas tout à fait de premier plan.

Tout d'abord, la question de l'impôt sur les bénéfices de l'exploitation figure en assez bonne place dans les ordres du jour de beaucoup de séances : nous relevons, notamment, un vœu de la Chambre d'Agriculture de la Haute-Garonne ainsi libellé :

« Que les impôts sur les bénéfices agricoles continuent à être établis forfaitairement en prenant pour base les valeurs locatives ; qu'en attendant la revision des évaluations foncières casdastrales prévues pour 1931, les bases d'impositions continuent à être fixées en multipliant les valeurs foncières de 1910 par un coefficient cultural variant par département ou tout au moins par région, selon la nature des cultures ;

« Que les coefficients soient fixés chaque année compte tenu des résultats culturaux de la campagne précédente, par une commission composée, en parts égales, de fonctionnaires de la région et d'agriculteurs désignés par la Chambre d'Agriculture. » (mai 1927).

La Chambre d'Agriculture du Morbihan émet un vœu dans le même sens (9 mai 1927. « Elle insiste sur l'opportunité d'une revision prochaine du cadastre, actuellement fixée à 1931 » (10 mai 1927) et celle des Hautes-Alpes formule également le vœu « que pour l'établissement de l'impôt foncier, il soit tenu compte, par une évaluation cadastrale, du degré de fertilité des terres ». (21 mai 1927).

Dans l'ensemble, les Chambres d'Agriculture réclament, sur la question de l'impôt foncier, la revision du cadastre qui permettra de tabler sur une base solide. Mais, en attendant et jusqu'en 1931, elles demandent que soit maintenu

le statu quo, c'est-à-dire l'établissement de l'impôt sur la valeur locative des terres, fixée en 1910, et la fixation d'un coefficient de majoration par une commission qui, de par les éléments qui la composent, tiendra compte, à la fois, des besoins du Trésor (fonctionnaires) et des ressources agricoles régionales (agriculteurs).

Une autre question apparaît à l'ordre du jour des Chambres d'Agriculture et constitue l'une de leurs préoccupations importantes : c'est celle des tarifs de transports. A ce propos la Chambre d'Agriculture de la Haute-Loire, dans sa séance du 9 mai dernier, a demandé « l'abaissement du prix de transport des engrais » ; le même désir est formulé par la Chambre d'Agriculture de la Loire-Inférieure : « réduction du prix de transport des engrais et amendements et notamment des chaux agricoles ». (9 mai 1927).

D'autre part, la Chambre d'Agriculture du Puy-de-Dôme a, dans sa séance du 9 mai dernier, émis un vœu concernant « la réduction du tarif de transport de l'acide sulfurique pour les besoins de l'agriculture ».

La Chambre d'Agriculture du Nord, de son côté, a fait certaines réserves, à propos des engrais calcaires, sur leur mode actuel de transport : « Considérant que les engrais et amendements calcaires ont été classés dans la catégorie des marchandises pour lesquelles les Compagnies de Chemins de fer ne sont tenues de fournir que des wagons découverts, le bâchage devant être effectué par l'expéditeur qui doit se procurer les bâches nécessaires ; considérant que les expéditeurs d'engrais et d'amendements calcaires ne disposent pas de bâches et que, le plus souvent, celles qui sont fournies en location par les Compagnies sont généralement en mauvais état ; considérant que, dans ces conditions, les engrais et les amendements calcaires sont souvent l'objet, en cours de transport, d'avaries par suite de mouille, que ces avaries sont de nature à diminuer la valeur des engrais ,à en rendre l'application difficile, parfois même impossible, qu'elles donnent fréquemment lieu à des contestations entre vendeurs, acheteurs et les Compagnies de Chemins de fer, que le retour des sacs mouillés en service et leur remplacement ne constitue qu'une solution très imparfaite, les engrais ainsi remplacés parvenant généralement trop tard aux destinataires pour pouvoir être utilement employés, émet le vœu :

« Que les engrais et amendements calcaires soient classés dans la catégorie des marchandises devant voyager dans des wagons couverts ou tout au moins pour lesquelles les Compagnies sont tenues de délivrer des bâches aux expéditeurs. » (14 octobre 1927).

Pour en finir avec cette question des engrais et abandonnant provisoirement la question des tarifs de transports que nous reprendrons ensuite, nous signalons encore deux vœux très importants relatifs aux engrais formulés par cette même Chambre d'Agriculture du Nord : l'un relatif à la qualité des chaux livrées au commerce, l'autre au mode de paiement des engrais azotés.

La Chambre d'Agriculture du Nord remarque que les chaux vendues par l'industrie ou le commerce, en vue de l'amendement des terres, sont de qualité et de composition extrêmement variables, et que leur vente donne lieu à de nombreuses et graves tromperies : en conséquence, elle demande que la régle-

mentation spéciale applicable aux engrais soit étendue aux amendements calcaires, notamment en ce qui concerne l'obligation, pour le vendeur, d'indiquer sur les factures, papiers de commerce et étiquettes, la teneur en chaux et l'état de la combinaison (oxyde de calcium et carbonate de chaux) à l'exclusion de toutes autres indications. (14 octobre 1927).

Quant à la question du mode de paiement des engrais azotés, la Chambre d'Agriculture du Nord rappelle que l'Office National de l'Azote exigeant le paiement avant la livraison des commandes, et celles-ci n'étant livrées que 20 ou 30 jours après, il en résulte une majoration du prix d'achat pour l'acheteur, et une augmentation de bénéfice pour le vendeur. En conséquence, les intéressés demandent soit que le paiement des fournitures d'engrais azotés soit effectué contre remise du récépissé d'expédition, soit que si le système actuel était maintenu, le vendeur soit tenu à rembourser à l'acheteur les intérêts des sommes avancées à compter du neuvième jour, au cas où la commande ne pourrait être exécutée dans les huits jours.

Nous revenons à la question des transports et nous signalons, pour en finir sur ce point, un vœu émis par la Chambre d'Agriculture du Nord, d'une portée générale et visant à obtenir un abaissement de tous les tarifs de transport dans la région des Flandres : elle remarque, en effet, que les tarifs sont extrêmement élevés sur le réseau des Flandres, que l'intérêt présenté par celui-ci, traversant un pays de culture particulièrement intensive, est de tout premier plan ; or, un abaissement des tarifs, étendu aux denrées agricoles, ne pourrait que diminuer la concurrence des transports par autocamions et faire ainsi regagner aux Compagnies, par un trafic intensifié, la diminution des recettes occasionnée par un tarif trop élevé. (14 octobre 1927).

D'après ces quelques vœux typiques sur la question des transports, on peut se rendre compte ici encore, comme à propos du tarif douanier, du caractère libéral de la doctrine adoptée par les Chambres d'Agriculture : elles demandent en somme des facilités aussi grandes que possible pour la circulation à l'intérieur, comme elles ont voulu, dans les rapports internationaux, un abaissement très sensible des barrières douanières.

Nous signalons, en passant, toute une série de vœux qui n'ont pas un caractère d'importance générale, mais sont à considérer si on envisage, pour l'avenir, le développement prospère des Chambres d'Agriculture : il s'agit de la question de leurs ressources fiscales. Jusqu'à présent, en effet, elles ne disposent d'aucun budget et sont, par là même, paralysées dans leur effort. Aussi, c'est, à l'unanimité, qu'elles réclament l'établissement, pour elles, de ressources fixes : la Chambre d'Agriculture de la Marne demande, à cet effet, « que les Chambres soient autorisées à percevoir des centimes additionnels jusqu'à concurrence de dix au maximum sur le principal de la contribution foncière sur la propriété non bâtie ». (13 mai 1927). D'autre part, elle demande que soit admis le principe d'autoriser les Chambres d'Agriculture à réclamer des subventions aux communes ainsi qu'aux associations agricoles et viticoles, et au département ; les Chambres d'Agriculture de l'Orne et du Puy-de-Dôme émettent un vœu dans le même sens (19 mai 1927). Dans l'Allier, la Chambre

réclame des ressources analogues et motive ainsi sa demande : « Considérant qu'il importe d'assurer aux Chambres d'Agriculture, comme cela existe pour les Chambres de Commerce, *des revenus réguliers leur permettant d'établir un programme à longue échéance,* et non seulement des ressources variables comme le sont toutes celles provenant de subventions ou de secours, lesquelles sont essentiellement précaires et aléatoires... émet le vœu.... que les Chambres d'Agriculture soient autorisées à percevoir des centimes additionnels jusqu'à concurrence de dix au maximum sur le principal de la contribution foncière de la propriété non bâtie. » (20 mai 1927). Dans le Gard, dans la Loire-Inférieure, les Chambres d'Agriculture émettent des vœux analogues.

C'est donc bien pour assurer la continuité de leur effort en même temps que son efficacité que les Chambres réclament, à l'unanimité, un budget fixe et la liberté de sa gestion.

Nous voudrions, en terminant, grouper un certain nombre de vœux relatifs à la question si intéressante pour nous *du vin.*

Nous les réunirons sous trois chefs : tarifs douanier, appellations d'origine, aide aux vignerons sinistrés.

Nous avons vu, à propos du régime douanier, qu'un protectionnisme modéré, d'esprit libre échangiste, devait être la formule servant à caractériser l'opinion des Chambres d'Agriculture. Nous trouvons confirmation de cette manière de voir à propos de la question particulière du vin. La Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, dans sa réunion du 18 mai dernier, a envisagé et apprécié l'intention qu'aurait actuellement le Gouvernement, de lever les droits d'entrée en France sur les vins étrangers dans le but d'enrayer l'augmentation actuelle du prix du vin : elle a remarqué, à ce propos, qu'une pareille décision serait de nature à faire baisser le prix des vins indigènes à un niveau qui ne compenserait même plus les frais de production ; elle remarque, en outre, que si les prix actuels sont rémunérateurs, il faut considérer que la viticulture vient de traverser une crise ayant ruiné la plupart des producteurs qui, malgré leurs sacrifices, ont dû abandonner leur vignoble, la récolte ne payant plus les frais de l'exploitation. D'autre part, il faut considérer qu'aucune profession n'a subi une crise économique et professionnelle aussi profonde, qui a semé le découragement parmi les exploitants les plus assidus, et détourné la plus grande partie de la jeunesse viticole.

En conséquence, lever les droits de douane à l'entrée en France des vins étrangers, serait une décision de nature à inciter les jeunes gens à abandonner définitivement et sans esprit de retour la culture de la vigne : cette désertion totale serait le coup fatal porté à une production considérée comme le seul moyen rationnel de ramener les prix à un taux raisonnable.

Ajoutez à ces considérations, poursuit le rapporteur de la Chambre d'Agriculture de Saône-et-Loire, que les prix actuels correspondent au coefficient de tous les autres produits et il conclut en demandant :

« que le statu quo soit maintenu afin de ne pas décourager à nouveau la viticulture ».

Donc, protection modérée, mais suffisante pour être rémunératrice, telle est

la formule douanière qui s'applique à toutes les denrées agricoles et plus particulièrement aux vins.

D'autre part, une liberté d'exportation aussi large que possible constitue la contre-partie de ce protectionnisme modéré. Nous trouvons l'idée nettement exprimée, à propos du vin, dans un vœu de la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or qui « proteste contre le principe du contingentement en ce qui concerne l'importation des vins en Allemagne et demande le retour pur et simple à la liberté commerciale avec le bénéfice de la clause de la nation la plus favorisée », (mai 1927).

La question des appellations d'origine et de la répression des fraudes, à côté de celle du régime douanier, est intéressante à considérer à propos du vin. Sur ce point, la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or demande qu'aucun vin n'ait droit à une appellation d'origine régionale ou locale s'il ne provient *principalement* de cépages et d'une aire de production consacrée par les usages locaux, loyaux et constants. Il faut entendre par aire de production la surface constituée par les communes ou parties de communes ayant produit le vin qui a droit à l'appellation. Ceci implique, qu'en aucun cas, les vins provenant des hybrides producteurs directs, n'auront droit à une appellation d'origine.

En dehors de la question de la *production* même des vins ayant droit à une appellation d'origine, la même Chambre envisage la question des pièces justificatives de la marque d'origine : à ce point de vue, elle demande que les vins vendus avec appellation d'origine française donnent lieu à la délivrance d'un acquit spécial de couleur comportant une souche et deux volants. Un seul volant serait utilisé pour l'intérieur ; quant aux vins exportés, un de ces volants serait retiré à la frontière et renvoyé à l'administration, et le second, appuyant la lettre de voiture, serait remis au destinataire. Les inscriptions portées sur la souche et les volants seraient les mêmes que celles indiquées sur la lettre de voiture et la facture.

Dans le même sens, la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or demande que la mention de l'appellation d'origine sur les titres de mouvement soit votée d'urgence, mais en supprimant les mots suivants :

« Sous peine de sanctions édictées par la législation des contributions indirectes. »

Enfin, la même Chambre demande que les vendanges fraîches, ayant fait l'objet d'une vente ou à destination de commerçants ou intermédiaires et circulant en toute quantité dans une région, sous-région, commune ou partie de commune dont les produits ont droit à une appellation d'origine soient accompagnées d'une expédition de régie mentionnant leur volume ou poids ainsi que l'appellation figurant dans la déclaration de récolte.

D'autre part, en ce qui concerne l'organisation de la répression des fraudes, la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or trouve celle-ci insuffisante et demande une augmentation des effectifs du personnel. A cet effet, elle fait remarquer qu'en 1925, le Sénat avait voté des crédits pour créer deux postes supplémentaires d'inspecteurs de la répression des fraudes sur les appellations

d'origine et que ces crédits n'ont pas été employés pour cet objet. Il serait urgent, par conséquent, de procéder à cette création et à d'autres aussi, car le nombre de ces agents est notoirement insuffisant : or les grandes associations viticoles disposent d'agents syndicaux entièrement, quoique indirectement payés par elles ; il semble qu'après un examen qui serait créé à cet effet et un stage passé auprès d'un inspecteur spécial, ces agents syndicaux pourraient obtenir les mêmes droits que les inspecteurs de la répression des fraudes et les agents des contributions indirectes du grade minimum de contrôleur.

Enfin, une dernière question a été envisagée par la Chambre d'Agriculture de la Côte-d'Or à propos des appellations d'origine et de la répression des fraudes, c'est celle de la cotisation obligatoire pour tous les membres des organisations syndicales qui bénéficient des résultats de l'action syndicale tant en ce qui concerne les délimitations judiciaires que la répression des fraudes : à cet effet, elle demande que toutes les fois qu'un syndicat, légalement constitué en vue de la défense d'une appellation d'origine comprendra plus de la moitié en nombre de récoltants usant de cette appellation, de plus de la moitié en quantité de la production ayant droit à la même appellation, tous les producteurs bénéficiant de l'appellation considérée soient tenus d'acquitter les cotisations nécessaires au fonctionnement du syndicat dans les mêmes conditions et sur les mêmes bases où elles sont payées par les membres. Ces cotisations seront encaissées sur un rôle dressé par le bureau du syndicat et soumis à l'approbation du préfet, de la manière fixée par l'article 15 de la loi du 21 juin 1865 sur les associations syndicales.

Dans leur ensemble, donc, ces vœux relatifs aux appellations d'origine et à la répression des fraudes, dénotent un souci évident, et légitime du reste, des Chambres d'Agriculture de veiller au bon renom des vins de France par la sauvegarde des vins de crus tant en ce qui concerne leur mode de production que les mesures prises ou à prendre pour assurer leur authenticité et réprimer les fraudes de toutes sortes. Nous ne voulons pour confirmation de ce point de vue que le vœu émis par la Chambre d'Agriculture de l'Aube pour que soit voté d'urgence le projet Capus-Bender sur la protection des grands crus. Nous signalons, en terminant, à propos de la question du vin, un troisième point dont se sont préoccupées les Chambres, à côté de la question douanière et des appellations d'origine : c'est la question des secours à porter aux viticulteurs sinistrés. La Chambre d'Agriculture de l'Aube, notamment, ayant égard aux vignerons aubois victimes de la gelée du 14 mai dernier, et considérant que les sinistrés seront privés de ressources jusqu'aux vendanges problématiques de 1928, demande que le Conseil général affecte le crédit de 50.000 francs, voté en août 1924 pour l'achat de futailles, à la garantie des prêts qui seront accordés aux vignerons en 1927 et 1928 ; elle insiste d'autre part pour que les pouvoirs publics accordent des délais de paiement pour les impôts de 1926, 1927 et 1928 en faveur des vignerons sinistrés, sans aucune majoration jusqu'à la récolte de 1928 ; elle demande, enfin, qu'un projet de loi, accordant des crédits pour venir au secours des viticulteurs aubois victimes du sinistre du 14 mai dernier, soit déposé et voté le plus tôt possible.

Il résulte de l'étude que nous avons entreprise sur l'opinion des Chambres à propos du régime douanier, et de celle que nous avons tentée aujourd'hui sur les questions générales d'impôts et de transports et sur la question particulière du vin qui nous intéresse au plus haut point, que l'on peut faire confiance aux Chambres d'Agriculture pour l'avenir, sous la réserve toutefois, comme nous l'avons indiqué, en passant, que les crédits nécessaires à leurs travaux leur soient accordés sans délai et sur des bases fixes : la prospérité de l'agriculture et de la viticulture nationales semble dépendre, à juste titre, à leurs yeux, d'une liberté relative dans les échanges internationaux, préparant le régime libre échangiste de l'avenir, sans toutefois, dès à présent, étouffer l'effort de production par une protection insuffisante. Elle dépend, aussi, de l'établissement de charges modérées, proportionnées aux rendements et adaptées à la nature des cultures ; elle dépend, enfin, d'une facilité suffisante dans les transports intérieurs dont les tarifs ne doivent pas être prohibitifs, tant pour les engrais que pour les produits agricoles eux-mêmes.

Si telle est, dans ses lignes très générales, la doctrine économique des Chambres d'Agriculture, telle est aussi, avec des nuances particulières, leur opinion sur le régime applicable à la viticulture nationale : il ne s'agit pas, d'après elles, d'étouffer, en la décourageant, la production indigène par l'apport des produits étrangers. Il faut respecter l'effort tenté par nos viticulteurs pour sortir de la crise actuelle en élevant des barrières efficaces quoique modérées contre l'importation étrangère. Il faut, en même temps et corrélativement, assurer des débouchés certains à l'exportation et ne pas limiter l'essor du commerce en instaurant définitivement le régime du contingentement. Il importe, enfin, à l'intérieur, par une organisation rationnelle de la production et de la défense des vins de crus, de conserver aux produits des vignes de France leur inestimable qualité et leur bon renom.

Réjouissons-nous de voir les Chambres d'Agriculture se mettre au travail ; avec de tels principes elles mèneront l'agriculture et la viticulture nationales à leur destinée naturelle : la prospérité.

M. Dubois.

VENDANGES ET VINIFICATION EN 1927

Vignoble de l'Algérie

La situation viticole de l'Algérie que j'avais esquissée dans la note que la *Revue de Viticulture* a insérée dans son numéro 1728 (11 août 1927) n'a pas été améliorée. Il a continué de faire un temps sec et chaud, très chaud même, pendant les mois de juillet, août et septembre. Nous n'avons toutefois pas eu de siroco violent, comme il s'en produit parfois à cette époque de l'année.

Il n'est encore pas possible de faire connaître le quantum exact de la récolte des vins de 1927. Les déclarations officielles ne seront publiées qu'après la fin de novembre. Toutefois, à titre indicatif, je puis dire que dans l'arrondissement

d'Alger, qui comprend la majeure partie des vignes du département d'Alger, la production est inférieure de 15 % à celle de 1926, qui elle-même était au-dessous de la moyenne.

Les grappes étaient peu abondantes, et les raisins moins juteux (conséquence de la sécheresse) qu'à l'ordinaire.

L'Eudémis, ainsi qu'on pouvait le prévoir déjà fin juin et commencement de juillet, par suite de l'importance extraordinaire des vols de papillons, a causé de très sérieux dégâts dans bon nombre de communes de la Mitidja et du Sahel, bien qu'on ait pris la précaution de vendanger très tôt, avant complète maturité, les vignes envahies.

Les colons ont presque tous fait un gros effort pour préserver leurs raisins contre l'invasion des larves de la deuxième génération ; les résultats obtenus n'ont pas été ceux espérés.

D'abord ces larves étaient très nombreuses et leur naissance espacée sur plus d'un mois et puis les insecticides doivent être mis en temps opportun et là où se trouve le parasite à détruire, ce qui n'est pas toujours très commode dans la pratique. Notre main-d'œuvre est inhabile, rare et partant peu obéissante. Déposer l'insecticide sur toutes les grappes demande une attention constante, un effort de volonté que nos ouvriers ne font que par intermittence. Ainsi s'expliquent les insuccès constatés.

La qualité des vins de 1927 obtenus avec des raisins sains est bonne, très bonne même ; les fruits eudémisés ont donné des produits se goûtant moins bien et superacides.

F. S.

Vignoble du Beaujolais

Le commerce des vins distingue deux zones en Beaujolais : le Beaujolais proprement dit qui comprend une trentaine de communes confinées sur la rive droite de la Saône entre Villefranche et les environs de Mâcon. C'est dans cette zone que se trouvent les crus renommés de Brouilly, Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chenas, Thorins ; néanmoins, les autres centres produisent des vins bien appréciés par la clientèle des cafés, restaurants, comptoirs de Lyon, de Saint-Etienne et de leurs environs.

Les vins de la deuxième zone dénommés Beaujolais bâtards, région de la vallée de l'Azergue, sont encore assez appréciés bien qu'ils n'aient pas le terroir, le bouquet, la finesse du « Beaujolais ».

Au point de vue vinicole, l'année 1927 n'a été favorable ni à la quantité, ni à la qualité. Sans tenir compte des ravages causés par la grêle du mois de juillet, les pluies fréquentes et abondantes des mois d'août et de septembre ont été préjudiciables à la bonne qualité des vins ; l'excès d'humidité du sol a provoqué la pourriture grise et a nui à la bonne maturité, sans laquelle pas de bonnes cuvées. « Le soleil dans la cuve produit un vin généreux », dit un vieux dicton. Or l'année 1927 a manqué de soleil pendant la période des vendanges, aussi les vins manquent d'alcool et de bouquet. Rares sont les vins de 9 à 10° et au-dessus ; plus communs ceux de 8 à 9°, mais plus nombreux ceux de 7 à 8°. Il est

certain que les viticulteurs qui ont eu la bonne inspiration de sucrer ont fait des vins d'assez bonne qualité. Malheureusement le prix du sucre auquel il faut ajouter la taxe a empêché la plupart des producteurs vignerons à employer le sucrage. La pénurie de main-d'œuvre contraint souvent le viticulteur à mettre sur la même cuve la vendange de 2 ou 3 jours, opération qui ne convient pas à la vinification du raisin en Beaujolais. On a souvent observé que la meilleure vinification est celle dont le raisin a été mis en cuve le même jour et dont la fermentation active s'est faite en 30 à 40 heures.

Au point de vue quantité, l'année 1927 est d'une bonne moyenne, attendu qu'on a fait approximativement 2 hectolitres à « l'ouvrée », soit 40 hectolitres à l'hectare ; les jeunes vignes de 5 à 8 ans ont eu un rendement bien supérieur mais au détriment de la qualité.

Quant aux prix de vente, ils sont très variables suivant qualité : de 400 à 700 francs en Beaujolais proprement dit et 300 à 500 en Beaujolais bâtard.

Les traitements cupriques n'ont pas donné les résultats espérés ; certains viticulteurs ont sulfaté jusqu'à six fois et n'ont pu protéger leur vignoble du Mildeiv et du Rot brun. L'Oïdium, contrairement aux années précédentes n'a pas occasionné d'importants dégâts. Les vers, Cochylis, Eudémis ont paru bien moins nombreux, insignifiants leurs ravages ; par contre, la Pyrale semble faire une nouvelle apparition dans les bas fonds.

Pour faciliter les travaux de vendanges, de vinification et de vente des vins, les viticulteurs beaujolais, à l'exemple de leurs collègues de Bourgogne, propagent les idées de fonder des coopératives.

Ch. Dufoux.

Vignoble des Charentes

La récolte en vins des Charentes a été très irrégulière suivant les vignobles, et surtout suivant les traitements anticryptogamiques appliqués.

L'ensemble a produit une récolte dont le volume est estimé de un tiers environ supérieur à la quantité de 1926.

Mais la moyenne du degré alcoolique est basse et ramènera la récolte, exprimée en quantité d'eau-de-vie, au voisinage de ce qu'elle a été l'an dernier.

Les vins récoltés les premiers, au début d'octobre, sont acides et faibles en alcool. Beaucoup titrent seulement 6° à 6° 1/2. Il n'est pas rare de trouver des vins de 9° et 9° 1/2 parmi ceux récoltés à la fin d'octobre.

Personnellement, dans un vignoble où l'on a vendangé pendant tout le mois d'octobre, nous avons logé le vin en 5 cuves. Le vin de la première cuve récoltée pèse 6°7, celui de la deuxième, 7°6 ; celui de la troisième dépasse 8°. Le poids du contenu de la quatrième et de la cinquième, annoncé par le mustimètre, sera de 9° environ.

Donc, quand c'est possible, dans notre région, éviter de vendanger trop tôt.

La lutte contre le Mildiou de la grappe et de la feuille a été difficile. Mais, lorsqu'elle a été soutenue avec application, à l'aide de 8 à 10 sulfatages et quelques poudrages cupriques, elle a été efficace. Il semble ressortir de ce que nous avons pu observer que les sulfatages, pour donner les meilleurs résultats possi-

ble, doivent être très copieux et appliqués à l'aide d'appareils à forte pression, qui projettent violemment la bouillie à travers les pampres.

La lutte contre la Cochylis est presque inexistante dans notre région, faute de moyens jusqu'ici reconnus d'efficacité certaine.

Les dégâts de cet insecte ont été importants, notamment par ses attaques sur les raisins de Folle Blanche dont elle a occasionné la pourriture avant maturité.

Le marché des vins et eaux-de-vie est ouvert. Les prix des vins s'échelonnent, suivant les crus, de 19 fr. 25 à 20 fr. le degré hectolitre.

J.-L. VIDAL.

Vignoble de la Loire-Inférieure

Dans l'ensemble du pays, les vendanges ont produit une quantité sensiblement inférieure à la moyenne (Muscadet et Gros Plant) sans que la qualité vienne corriger ce déficit ; les vins auront peu de degré et une acidité élevée ; les vins de moûts chaptalisés donneront des produits de meilleure tenue, avoisinant 10 degrés d'alcool.

Les hybrides ont donné cette année une quantité abondante.

L. C.

Vignoble de la Touraine

Il serait superflu de penser que, après les intempéries qui ont accablé nos vignobles pendant tout l'été, les caractères de la vendange lors de la récolte n'ont pu être influencés d'une façon profonde.

A vrai dire, le moût s'est trouvé dans des conditions plutôt défavorables par tous les éléments qu'il comporte et qui sont contraires à sa bonne constitution. Il y avait dans la masse des parties de raisins et de rafles séchées par les maladies et par la coulure primitive. Où il y avait un peu de raisin, l'abondante génération s'est localisée sur les grappes, la récolte s'en est trouvée influencée et considérablement diminuée par une attaque violente.

Dans ces conditions, évidemment, la vinification ne pouvait pas être parfaite et dans bien des cas elle a été la cause d'une qualité au-dessous de la moyenne sous le rapport de la couleur de l'enveloppe et du degré alcoolique.

Est-ce à dire que les vins n'ont pas été présentables et capables d'occuper un rôle dans la consommation ? Non, et ceux qu'on peut, dès maintenant, déguster démontrent des caractères nerveux mais fruités, sans pouvoir espérer les hauts degrés. La fermentation s'est faite après un départ très lent avec une effervescence active, mais courte, et l'éclaircissement s'est manifesté sans tarder grâce aux quelques semaines de beau temps dont les derniers jours d'octobre et le début de novembre nous ont gratifiés.

Quant à la vinification, elle a dû être l'objet de préoccupations et de soins tout particuliers de la part des viticulteurs avisés, et il n'est pas douteux qu'un grand nombre d'entre eux ont réalisé des avantages sérieux par des méthodes raisonnées alors que sans cette intervention, ils n'auraient obtenu que des vins médiocres.

Le bisulfatage a été fait d'une façon à peu près générale et a donné d'excel-

lents résultats ; je connais des vignerons qui ont fait usage du tanin et des levures et ont modifié d'une façon considérable leurs produits, mais il faut le reconnaître, cette pratique n'est pas assez répandue.

Les viticulteurs que les principes scientifiques n'ont pas encore touchés ne sont pas convaincus d'une façon suffisante de la nécessité absolue de soigner les vins selon les conditions dans lesquelles ils ont été produits par les saisons. Ceux-ci ayant été récoltés dans des circonstances plus ou moins favorables n'ont pas fourni des vins assurant une sécurité de conservation et aussi un bénéfice pour le producteur.

Sans recourir à des procédés qui sont cependant en usage dans un grand nombre de propriétés, il y a des conditions de vinification et d'hygiène du vin par trop négligées.

Il faudra, cependant, par des enseignements spéciaux, que les viticulteurs se rendent compte que les vendanges, les fermentations, les soutirages, la propreté des barriques et des celliers, et pour les vins blancs, le débourbage, sont des pratiques absolument nécessaires.

Pour ce qui est de la lutte contre les vers de la grappe, elle n'a pas été, en principe, très ardente en raison des intempéries qui ont empêché bien des viticulteurs de s'y livrer. Il y a encore beaucoup à faire et il ne saurait ressortir un enseignement utile des observations qui ont pu être faites au cours des intempéries que nous avons subies. On peut dire qu'il en a été de même pour le Mildiou, mais avec des différences notables : la diversité des terrains et de l'humidité par régions a produit des résultats inverses côte à côte, mais, en général, il faut bien le reconnaître d'une façon assez précise, les traitements cupriques ont préservé en de certains endroits, trop rares, des récoltes importantes et ont montré leur nécessité absolue.

Il a fallu les conditions climatériques de 1927 pour que, dans notre région, on aborde des traitements qu'il a fallu répéter jusqu'à 10 et 12 fois, alors que, dans la moyenne des années, leur nombre ne varie pas au delà de 3 à 5.

Pour répondre à l'interrogation qui nous a été posée par la *Revue*, on peut dire qu'il n'a pas été question de traitements, soit à la nicotine, soit à l'arséniate de plomb d'une façon particulière et ayant donné des résultats appréciables.

En présence de tous les ennemis qui se sont dressés devant les viticulteurs pour entraîner presque généralement, des pertes considérables, des découragements se sont certainement montrés çà et là, et il est désirable, au cours de la saison prochaine, que des conditions plus favorables se manifestent pour ranimer, comme il le faudra, de meilleures espérances.

A. C.

Vignoble du Loir-et-Cher

L'année 1927 aura encore été une année d'épreuves pour les viticulteurs de Loir-et-Cher. En effet, après les accidents nombreux qui avaient réduit presque à rien la récolte en 1926, celle de cette année a été encore fortement endomma-

gée. Tout d'abord, comme conséquence des fortes gelées de 1926, la végétation s'était opérée dans de mauvaises conditions.

Les bois, en général peu vigoureux, se sont mal aoûtés et il en est résulté pour 1927 une préparation généralement déficitaire. En outre, depuis le mois de mai jusqu'en septembre, une humidité persistante a favorisé des attaques intenses de Mildiou dont de nombreux sulfatages n'ont pas toujours pu avoir raison. La Cochylis, l'Eudémis et l'Oïdium ont également causé beaucoup de dégâts en fin de végétation.

Il est vrai que ces accidents ne se sont pas produits partout et dans les vignobles ayant échappé aux gelées et aux accidents de 1926, la récolte a été meilleure et correspondant à une moyenne normale. Mais malheureusement, c'est la minorité et encore dans beaucoup de cas, le rendement en moût n'a pas donné ce que laissait espérer la vendange sur pieds. Conséquence de la chaleur survenue trop tardivement, c'est-à-dire maturation dans de mauvaises conditions.

Aussi on peut dire que l'année 1927 est encore une année déficitaire. Il est actuellement difficile d'en évaluer l'importance, les déclarations n'étant pas faites partout. Mais si l'on sait que des favorisés ont récolté 20 hectolitres à l'hectare, plus nombreux sont ceux qui ont dû se contenter de 10 et 5. On cite même des viticulteurs ayant vendangé à peine un bordeau à l'hectare.

Quant à la qualité du vin, elle a subi la conséquence des conditions climatériques défectueuses pendant la maturation, et pour les rouges, le degré normal est de 5 à 6°. Les raisins blancs récoltés plus tard ont profité d'une période de beau temps survenue en octobre, et dans les coteaux bien exposés, on trouve des 9° et 10° d'alcool. Mais c'est peu courant. Aussi la chaptalisation a dû jouer pour faciliter l'écoulement des petits vins d'une acidité plutôt trop élevée et les ramener à 8°, degré marchand.

Mais le commerce qui, au début, semblait disposé à faire des offres permettant un petit bénéfice pour le viticulteur, reste actuellement dans le calme, et s'en tient aux prix de 18 et 20 francs le degré hecto. Ces chiffres ne contentent pas le viticulteur qui a fait cette année de très grands frais, et il en résulte un arrêt qui d'ailleurs ne surprend pas en cette période de fin d'année. Il est toutefois à supposer et à espérer que le commencement de l'année 1928 provoquera une reprise d'activité dans les achats, mais, quelle qu'en soit l'importance, l'année 1927 aura été une année de pertes sérieuses pour le producteur.

B. Fallot.

ACTUALITÉS

La situation du marché des vins (Palef). — Situation viticole du Languedoc (E. F.). — Office international du vin (M. D.). — Vins vinés importés en Allemagne (M. D.). — Réglementation de boissons vineuses en Belgique (M. D.).

La situation du marché des vins. — Pendant tout le mois de novembre, le marché des vins a été fluctuant avec lente descente des prix pour les vins les plus ordinaires sur les marchés méridionaux, entraînant une moindre baisse pour

les beaux vins ; la baisse a été cependant générale quoique limitée ; nous la croyons arrivée à ses extrêmes limites au cours, pour les 7° à 11°, de 110 à 180 francs. La caractéristique commerciale de ces dernières semaines est à bien enregistrer, car voilà bien des années que l'on n'avait pas noté pareille tendance. Les vins sont payés à leur qualité ; les beaux vins bien colorés, francs de goût, d'une teneur alcoolique supérieure à 9°5, sont recherchés et payés d'autant plus qu'ils sont plus riches en alcool et plus intenses en couleur, à tel point que les vins de 10 à 12° atteignent 18 à 19 fr. le degré et que les mauvais vins, mal constitués, à faible couleur douteuse, de 7° à 7°5 sont à peine payés à 14 fr. et 15 fr. le degré. Le consommateur exigerait-il de son marchand de la belle marchandise ? Non certes, mais le négociant achète les beaux vins colorés pour pouvoir lancer dans la circulation les petits vins inférieurs, et cela lui fait une moyenne par hectolitre à laquelle il trouve largement son compte. Et le consommateur n'est pas mieux servi !

Si, en année normale, les prix correspondaient à la qualité réelle, il n'est pas douteux que le viticulteur ne serait pas incité au très gros rendement par hectare et serait encouragé à la production de vins de qualité. Le plus souvent, quand il obtient 50 hectos par hectare d'un très beau vin, qui lui est payé 20 francs le degré, à 10°, soit 200 fr. l'hecto et 10.000 par hectare, il constate qu'un vin de 8° à 100 hectos par hectare est payé 19 fr., soit 15.200 fr. par hectare et il pousse à la quantité au détriment de la qualité. Si le consommateur exigeait du négociant la livraison de bons vins, ce dernier l'exigerait à son tour de la production en le lui payant proportionnellement à cette qualité et la course aux hauts rendements céderait le pas à celle de la qualité, comme cela a toujours eu lieu dans nos régions à grand crus. Retenons qu'il en est ainsi cette année pour les vins ordinaires, quoique modérément.

La baisse réelle des vins méridionaux est, disions-nous, arrivée à son extrême limite et la hausse réelle va reprendre.

Les vins inférieurs, mal constitués, à faible degré, et qui sont plus ou moins anormaux, sont épuisés ; seuls restent les bons vins dans les caves méridionales entre les mains de viticulteurs qui ne sont plus acculés par des besoins de trésorerie. D'autre part, la consommation reprend et les déclarations de récolte, avec une légère augmentation insignifiante dans le Midi, une diminution dans toutes les autres régions viticoles et en Algérie, l'orientation vers la distillation de la majorité des cidres, et, en fin de compte, une récolte totale de vin à peu près égale à celle si défectueuse de l'année dernière, toutes ces causes précises et précisées doivent déclencher et déclencheront la hausse, sinon avant du moins après les liquidations de fin d'année. Certes, l'emballement à la hausse pourrait se produire, lorsque seront connus les résultats définitifs de toutes les déclarations de récolte. Mais, dans l'intérêt de la viticulture et de la consommation, il ne faut pas souhaiter les cours exagérés de 1926.

Deux faits à noter ces derniers temps, ou plutôt deux propositions de loi, déjà enterrés, à juste titre, dans leur berceau. Celle de M. Castel relative à la limitation des ventes sur souches, contre laquelle commerce et propriété ont vigoureusement protesté ; celle aussi de M. Théo-Bretin et divers de ses collègues de la Chambre sur les droits de circulation des vins qui auraient été fixés progressivement suivant la valeur marchande de ces vins. L'idée paraît séduisante, mais elle est pratiquement irréalisable, et elle se serait heurtée à une grosse majorité de départements viticoles. Mieux vaudrait que l'entente parlementaire se concentrât, non dans des utopies comme celles-ci, mais dans la réalisation de la réduction des droits de circulation, à un simple droit de statistique garantissant la surveillance de la fraude. Le vin ne serait plus la seule denrée agricole frappée d'un impôt spécial. — Palef.

Situation viticole du Languedoc. — La pluie que nous avons signalée dans notre dernier numéro et que tous les viticulteurs de notre région avaient vu tomber avec grand plaisir, a recommencé avec persistance pendant plusieurs jours, sans être torrentielle. Elle a bien pénétré dans le sous-sol qui est maintenant saturé.

Les plantations et les reprises qui doivent être faites de bonne heure, dans les terrains secs vont commencer.

L'activité est très grande dans les vignobles où la main-d'œuvre est toute employée en ce moment.

Les marchés des vins dans nos principales places du Midi restent toujours stationnaires.

Quelques caves coopératives qui n'ont pas de très beaux vins, et certains propriétaires possédant de petits vins de plaine peu colorés ont baissé un peu les prix. Ce qui a amené, sur les marchés, quelques négociants de Paris, du Nord et de l'Est ; mais ces derniers qui voulaient de beaux vins n'ont pas pu les trouver aux prix qu'on leur avait signalés avant leur départ de la capitale.

Les jolis vins de 10 à 11° se maintiennent toujours.

En tenant compte de la petite quantité de vins qui restent de la récolte de 1926, nous avons cette année, dans la région méridionale, 2 millions environ d'hectos de plus que l'année dernière. Ce petit excédent sera diminué par les faibles récoltes de l'Algérie et de certaines régions de la métropole.

On se débarrasse, en ce moment, des petits vins mal constitués dont les propriétaires ne sont pas certains de la bonne tenue. Les beaux vins seront sous peu recherchés.

Nous avons constaté, pendant ces derniers mois, qu'on arrache beaucoup de vieilles vignes épuisées ; pour les reconstituer, après un ou deux ans, on fait cultures de céréales sur les terrains débarrassés des ceps quelquefois cinquantenaires.

E. F.

Office international du Vin. — Un décret en date du 8 novembre dernier (*J. O.* du 9 nov.), vient de promulguer l'arrangement portant création, à Paris, d'un office international du vin, signé à Paris, le 29 novembre 1924 entre la France, l'Espagne, la Grèce, la Hongrie, l'Italie, le Luxembourg, le Portugal et la Tunisie. C'est donc, pour un avenir très prochain, que l'on peut envisager le fonctionnement d'un organisme dont nous avons dans un précédent article, précisé la signification et montré la portée (1). — M. D.

Vins vinés importés en Allemagne. — On nous informe que les intéressés se seraient émus de la question de savoir si le gouvernement allemand imposerait un taux minimum d'extrait sec aux vins vinés importés en Allemagne ; l'accord franco-allemand du 7 août ne faisant pas mention des vins vinés, il semble qu'il y aurait lieu de répondre négativement à cette question.

En conséquence, le Gouvernement allemand a été prié de vouloir bien confirmer d'urgence cette manière de voir et d'informer le Gouvernement français de son point de vue sur la question. — M. D.

Réglementation des boissons vineuses en Belgique. — Comme suite à nos précédentes communications sur la question, on nous signale qu'après un examen approfondi de la situation, il n'apparaîtrait pas possible au Gouvernement belge d'interdire la vente simultanée, dans un même établissement, du vin et des boissons vineuses, sur la suggestion d'un gouvernement étranger. Il appartiendrait aux négociants en vins du pays, d'intervenir auprès de leur Gouvernement pour lui soumettre leur desiderata.

Il a été obtenu déjà des autorités belges, sur l'intervention des fonctionnaires français accrédités auprès de lui, le vote et la mise en vigueur d'une législation pour la protection des appellations vinicoles. Il serait peut-être possible de faire une heureuse application de ces mesures déjà en vigueur pour remédier à la concurrence déloyale faite au commerce du vin par la vente des boissons vineuses.

Les intéressés français et belges arriveront espérons-le, en s'appuyant sur les textes votés à enrayer le trafic de boissons concurrentes du vin. — M. D.

(1) L'organisation définitive de l'Office international a été annoncée le 5 décembre. Nous reproduirons dans le prochain numéro la note du *Journal officiel* (N.D.L.R.).

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — **Prix des vins de consommation courante : dans les dépôts : de 2 fr. 35 à 3 fr. 20 le litre.**

Vente en demi-gros : Vins rouges de 8° à 10°, de 565 à 665 fr. ; Vins blancs de 8° 1/2 à 10° 1/2, de 665 à 700 francs la pièce.

Prix au détail : vin rouge, de 660 à 710 fr., vin blanc dit de comptoir, 720 fr. à » fr. Bordeaux rouge vieux 900 fr., Bordeaux blanc vieux 950 fr. Ces prix s'entendent à la pièce nue.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins rouges du pays, Gris Meunier, 450 fr. à 500 fr. la pièce nue. Vins blancs de Sologne, la pièce nue, de » à » francs. Vins blancs de Blois, » à » francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Vouvray, de 700 à 1.000 francs. Bourgueil ou Chinon, à » francs l'hectolitre. Vins blancs, de » à » francs. Vins rouges, de » à » francs l'hectolitre à la propriété. Rouges Saint-Avertin, de 600 à 650 fr.

Vins d'Anjou : Vins rougets, 550 fr. à 650 fr. Rouges, 600 fr. à » fr. Rouges supérieurs, de 700 fr. à 1.000 fr. Vins blancs, de » fr. à » fr. Vins blancs supérieurs, de » fr. à » fr. la barrique.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1927. Voici les prix actuels avec vente sur lie au cellier, 1er choix, 600 à 640 fr. ; 2e choix, de 550 à 600 francs. Gros plant 1927, de 350 à 400 fr, la pièce de 228 litres.

Algérie. — Vins 1927 toutes qualités réunies, le degré 9 fr. 25 à 17 fr. 50. Vins blancs, de 13 fr. 50 à 15 fr. 50 le degré Trois-six de marc, de 650 à 665 fr. Trois-six de marc, 750 francs; les 100°, » francs.

Midi. — *Nîmes (5 décembre 1927).* — *Cote officielle :* Vins rouges : Récolte 1927, de 14 fr. 50 à 16 fr. le degré; Vins rouges supérieurs Costières, de 16 fr. 50 à 18 fr. le degré. Clairettes, à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de vin 86°, de 830 fr. à 850 fr. ; trois-six de marc 86°, de 710 fr. à 725 fr. ; eau-de-vie de marc 52°. de 400 fr. à 425 fr. l'hectolitre.

Montpellier (6 décembre 1927). — Récolte 1927 : Vins rouges, de 8° à 10° 1/2, de 120 fr. à 175 fr. l'hecto. Rosé, le degré de » à » fr. ». Blancs de blanc de 9 à 10°5, de » à » fr. le degré. Esprit de vin 3/6 à 86°, 817 fr. l'hectolitre. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » fr. à » fr. Marc 52°, de 410 à 430 fr. l'hectolitre.

Béziers (3 décembre). — Récolte 1927 : Vins rouges de 7° à 10°, de 100 à 155 fr. Vins rosés, de 9° à 11°, de 15 fr. » à 16 fr. »; Bourrets et Picpouls, de 9 à 12°, de 15 fr. à 17 fr. 50 le degré. Trois-six de vin, 86°, 830 fr. à 840 fr. Eau-de-vie de Béziers 52°, 525 fr. à 530 fr. ; trois-six de marc 86°, 700 fr. à 710 fr. Eau-de-vie de marc 52°, à 425 francs.

Minervois. — Marché d'Olonzac du 4 décembre 1927.

Vins rouges de 9 à 12°, de 140 à 200 fr. avec appellation d'origine Minervois.

Carcassonne (3 décembre). — Récolte 1927: vins rouges de 15 fr. » à 16 fr. 50 le degré. Alcools, trois-six vin, de 100°, de » fr. à » fr. l'hectolitre; trois-six de marc, de » à » francs l'hectolitre.

Perpignan (3 décembre). — Vins rouges de 8 à 11°, de 115 fr. à 170 fr. l'hectolitre. Alcool rectifié, » francs l'hectolitre les 100 degrés.

Vins d'Alsace : Vins blancs courants : Nouveaux 1927, 300 à 340 fr. Haut-Rhin. 240 à 300 fr. Bas-Rhin, vieux, » à » fr. Haut-Rhin, » à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs supérieurs : Nouveaux 1927, 380 à 420 fr., Haut-Rhin, 300 à 360 fr. Bas-Rhin. Vins vieux, 480 à » fr. Haut-Rhin, 400 à » fr. Bas-Rhin. Vins blancs fins nouveaux, » à » Haut-Rhin, 500 à 600 Bas-Rhin. Vins vieux, » à » fr. Haut-Rhin et » à » Bas-Rhin.

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, les 100 kilos, 137 fr. 00 à 140 fr. 50 ; orges, 113 fr. à 115 fr., escourgeons 107 fr. à 1.. fr. ; maïs, 105 à 108 fr. ; seigle, 108 à 118 fr. ; sarrasin, 95 fr. à 103 fr. ; sorgho, » fr. à » fr. » ; avoines, 90 fr. à 100 fr. » On cote les 100 kgr. à New-York, les blés à 140 fr. 79. — Buenos-Ayres, 120 fr. 75. — Chicago, 122 fr. 50. — Sons, 58 fr. à 100 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 55 à 80 fr. — Blanche, de 30 à 50 fr. ; jaune commune, de 46 à 60 francs ; Saucisse rouge, de 52 à 60 francs : d'Algérie, de » fr. à » fr. — Rosa, 80 à 95 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kg à Paris : Paille de blé, 155 à 185 francs ; paille d'avoine, de 160 à 190 fr. paille de seigle, 155 à 185 fr. ; luzerne, 355 à 395 fr. ; foin, 325 à 365 fr.

Tourteaux alimentaires. — Tourteaux de lin, les 100 kgr. 135 fr. » (Marseille) ; d'arachide rufisque extra-blanc, 131 fr. (Marseille) ; palmistes 96 fr. 00 ; de coprah, 117 francs.

Esprits et sucres. — Alcool 86°, de 800 fr. à 815 fr. l'hecto nu. — Sucres blancs cristallisés nus 100 kgr., 206 fr. 00 à 208 fr. ».

Bétail La Villette le kgr. viande nette suivant qualité). — Bœufs, 2 fr. 00 à 14 fr. 50. — Veaux, 3 fr. 50 à 14 fr. 00. — Moutons, 3 fr. 00 à 20 fr. 00. — Porcs, 8 fr. 00 à 15 fr. 00.

Crème de tartre, » fr. les 100 kilos ; Tartre brut, 2 fr. 80 à 3 fr. 60 le kilo — Lies de vin liquides, de 2 à 30 fr. l'hectolitre.

Produits œnologiques. — Acide tartrique. 17 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. 00 le kilogr. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kg. — Anhydride sulfureux 210 à « francs. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche) 18 % de potasse, 17 fr. 50 ; sulfate de potasse /46 %, 98 fr. 70 chlorure de potassium, 49 % 72 fr. 00. — *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15 % d'azote. de £ 11 2/3 à £ 115/6 les 100 kilos. — Nitrate de potasse, 210 à 225 francs les 100 kg., sulfate d'ammoniaque (20 %), 124 à » francs. — *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 27 fr. 50 à 32 fr. » les 100 kg. ; superphosphate d'os (G. M.), (0.5 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 46 fr. 00 — Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 51 fr. ». — Cyanamide « En sac » granulé 15 % d'azote, 88 fr. 50.

Sulfate de cuivre, de 285 à 295 francs les 100 kilos. — **Sulfate de fer** 9/10 % en sacs de 100 kil., 36 fr. à ». — **Soufre sublimé** pur, 128 à » fr. — **Soufre trituré,** 108 fr. 00. — **Chaux,** 33 %, » à 32 fr. — **Nicotine** à 500 gr., 375 fr. les 5 litres. — **Arseniate de plomb,** 710 fr. les 100 kg. — **Suifs Glycérinés** 80 %, 540 fr. les 100 kg.

Fruits et primeurs — Cours des Halles centrales de Paris : Raisins blancs du Midi, 150 à 300 francs ; Raisins noirs, » à fr. les 100 k — Bananes Canada, 110 à 170 fr. — Noix vertes de 350 à 380 les 100 kg. ; Tomates Midi, de 100 à 220 fr. Endives françaises, de 250 à 450 fr. — Citrons Espagne, 40 à 80 fr. le 100. — Ail, 80 à 180 fr. les 100 kg. — Champignons 1.000 à 1.800 fr. — Epinards, 120 à 400 fr les 100 kg. — Romaine, 30 à 150 fr. les 100 kg. — Choux-fleurs, 100 à 400 fr. le 100. — Oranges, 200 à 700 fr. — Artichauts Paris, 30 à 130 fr. — Haricots verts Midi, de 100 à 600 fr. — Pois verts, 350 à 450 fr. — Poireaux, 250 à 300 fr. les 100 bottes. — Oignons, 75 à 150 fr. les 100 bottes — Poires choix, 300 à 1.600 fr. le cent. — Poires communes, 50 à 250 fr. le cent. — Pommes choix, 200 à 500 fr. — Pommes communes, 60 à 150 fr.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE DE LA SEMAINE

du dimanche 27 novembre au samedi 3 décembre 1927

JOURS	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.	DATES	Température maxima	Température minima	Température moyenne	Pluie en millim.
	PARIS					TOULOUSE			
Dimanche.	5 »	2 »	3. 5	»	....27....	6 »	5 »	5. 5	0.1
Lundi.....	5 »	4 »	4. 5	»	....28....	10 »	4 »	7 »	traces
Mardi.....	5 »	2 »	3. 5	0.3	....29....	7 »	6 »	6. 5	1
Mercredi..	4 »	3 »	3. 5	1.2	....30....	6 »	4 »	5 »	traces
Jeudi. ..	4 »	4 »	2. 5	»	.... 1....	6 »	4 »	5 »	1
Vendredi..	1 »	1 »	1 »	»	.... 2....	8 »	1 »	4. 5	0.4
Samedi....	2 »	1 »	1. 5	»	.... 3....	7 »	3 »	5 »	traces
	STRASBOURG					NIMES			
Dimanche.	4 »	1 »	2. 5	traces	....27....	21 »	7 »	14 »	»
Lundi.....	3 »	2 »	2. 5	traces	....28....	15 »	8 »	11. 5	»
Mardi.....	3 »	2 »	2 5	»	....29....	10 »	5 »	7. 5	»
Mercredi..	2 »	1 »	1. 5	»	....30....	» »	5 »	» »	7
Jeudi.....	3 »	1 »	2 »	»	.... 1....	10 »	» »	» »	7
Vendredi..	2 »	1 »	1. 5	»	.... 2....	6 »	6 »	6 »	36
Samedi....	2 »	1 »	1. 5	traces	.... 3....	9 »	2 »	5. 5	29
	LYON					BORDEAUX			
Dimanche.	6 »	4 »	5 »	»	....27....	10 »	3 »	6. 5	»
Lundi.....	5 »	3 »	4 »	0.2	....28....	8	3 »	5. 5	»
Mardi.....	4 »	3 »	3. 5	0.2	....29....	6 »	3 »	4. 5	»
Mercredi..	4 »	2 »	3 »	2.4	....30....	8	3 »	5. 5	0.2
Jeudi.. ...	4 »	2 »	3 »	1	.... 1....	7 »	— 2 »	2. 5	»
Vendredi..	4 »	2 »	3 »	0.6	.... 2....	5 »	3 »	4 »	0.3
Samedi....	3 »	1 »	2 »	0.4	.... 3....	6 »	3 »	4. 5	1,5
	MARIGNANE					NANTES			
Dimanche	13 »	4 »	8. 5	»	....27....	6 »	4 »	5 »	»
Lundi.....	15 »	4 »	9. 5	»	....28....	9 »	» »	» »	»
Mardi.....	14 »	5 »	9. 5	10	.... 29....	7 »	4 »	5. 5	»
Mercredi..	10 »	7 »	8. 5	10	....30....	9 »	4 »	6. 5	»
Jeudi.....	13 »	7 »	10 »	28	.... 1....	8 »	» »	» »	0.2
Vendredi..	10 »	7 »	8. 5	24	.... 2....	5 »	0 »	2. 5	»
Samedi....	12 »	5 »	8. 5	27	.... 3....	2 »	1 »	1. 5	»

Le Gérant : P. Nevеu.

PARIS. — SOC. Gle D'IMP. ET D'ÉDIT., 17, RUE CASSETTE.